

Творог.

Творог - пищевой источник молочного белка, легкоусваиваемого молочного жира, витаминов, фолиевой и никотиновой кислоты, макро- и микроэлементов, метионина - незаменимой аминокислоты с липотропным действием .



Творог непромышленного производства поступающий для продажи на рынки, подлежит ветеринарно-санитарной экспертизе. Продажа творога, не прошедшего ветеринарно-санитарную экспертизу в ГЛВСЭ рынка, запрещается. К продаже допускают молоко и молочные продукты, поступающие из хозяйств, благополучных по заразным болезням животных, что должно быть подтверждено справкой или ветеринарным свидетельством, выданным ветеринарным врачом, обслуживающим хозяйство. В справке ветеринарный врач обязан указать дату исследования на субклинический мастит, прививки против сибирской язвы, исследования на туберкулез, бруцеллез и другие исследования. Творог должен находиться в чистой таре, иметь вкус и запах кисломолочный, чистый, нежный, без излишней кислотности, посторонних привкусов и запахов.

Консистенция и внешний вид творога – это однородная масса, без комков, несыпучая и некрупинчатая. Цвет от белого до слегка желтоватого, равномерный по всей массе творога и без посторонних оттенков. Кислотность не выше 240 гр.Т. Творог проверяют органолептически, дозиметрически и на кислотность, а в необходимых случаях исследуют на содержание жира, влаги и примеси соды. Один раз в месяц проверяют на бактериальную обсемененность. Для этого творог отправляют в ГВЛ г. Москвы.

По результатам исследований ветеринарный врач выдает заключение о реализации пищевой продукции на данном рынке. В случае если при реализации допущено нарушение, приведшее к утрате творогом соответствующего качества и приобретению им опасных свойств,

индивидуальный предприниматель, обязан снять пищевой продукт с реализации, направить на экспертизу, организовать уничтожение. Продажу молочных продуктов на рынках разрешается проводить лицам, имеющим личные санитарные медицинские книжки.